Préparation pour Taboulé BUITONI®
Boîte 5/1 de 3,85 kg
pour 40 à 60 portions

CODE EAN

3023083303216

DESCRIPTION DU PRODUIT

Préparation pour taboulé à base de tomates et de légumes - prête à l'emploi.

BÉNÉFICES CLÉS DU PRODUIT

Une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

INGRÉDIENTS

Eau, tomates 27% (tomates concassées et purée de tomates), légumes 23% (oignons, poivrons verts et rouges), huile de tournesol, menthe 2%, sel, jus de citron concentré, épices et plantes aromatiques, affermissant (chlorure de calcium).

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : aucun.
- Allergènes potentiellement présents : aucun.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Étiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1 - Mélanger le contenu de la boîte avec 1,5 kg de semoule précuite.
2 - Placer au réfrigérateur 1 heure. Servir bien frais.

DOSAGES

Produit	Dosages	
	Semoule précuite	Portions
La boîte	1,5 kg	40 portions de 33 g Adultes
	1,5 kg	60 portions de 23 g Enfants

UTILISATION

Une préparation facilement personnalisable pour composer des recettes savoureuses et faciles à mettre en oeuvre : taboulés, garniture de papillote de poisson, pour napper vos carpaccios de viandes ou de poissons ou vos poêlées Wok.
Pour apporter une touche de fraîcheur à votre taboulé : ajoutez des segments de citron ou d'orange, quelques feuilles de coriandre ciselées ainsi qu'un jus de citron.

Préparation pour Taboulé BUITONI®
Boîte 5/1 de 3,85 kg
pour 40 à 60 portions

Buitoni PROFESSIONALE

CODE EAN

3023083303216

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

	Pour 100 g	
Valeur énergétique	268	kJ
	65	kcal
Matières grasses	5,2	g
- dont acides gras saturés	0,6	g
Glucides	3,3	g
- dont sucres	2,8	g
Fibres alimentaires	1,0	g
Protéines	0,7	g
Sel	1,27	g

DESCRIPTIFS ET AVANTAGES DU PRODUIT

Savoir-faire et modernité : une recette inspirée de la tradition culinaire Méditérranéenne.
La qualité BUITONI® : une garniture riche, variée et gorgée de soleil pour plus de saveur.
Des services professionnels : des conseils d'utilisation pour des recettes facilement personnalisables.
Le goût de la simplicité : une mise en oeuvre facile et rapide des recettes.

CONSERVATION - STOCKAGE

Durabilité minimale : 15 mois.
Conserver au sec et à l'abri de la chaleur.
Après ouverture cette préparation se conserve 3 jours au réfrigérateur.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	3023083303216	3,85 kg	4,21 kg	153 x 153 x 236
Unité de distribution (UD)	Carton	7613031507818	15,4 kg	17,2 kg	321 x 321 x 250
Palette - Gerbabilité : non	Palette	7613031507801	369,6 kg	437,0 kg	1200 x 800 x 1150

Codes internes Nestlé		Code douanier	Pays de production	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
43104799	12043518	2103200000	Espagne	4	6	4	24	96

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ PROFESSIONAL en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ FRANCE, 7 Bd Pierre Carle,
B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons